

Denis Fournier

ドニ・フルニエ



" La viticulture est une passion
profonde et un art que nous
chérissons depuis des
générations "

「ぶどう栽培は私たちが何世代にも
わたって大切にしてきた深い情熱であ
り芸術である」

マルサネ・ラ・コート村とフィサン村に挟まれたクシェ村に1970年に創業したドメヌで、マルサネ、フィサン、ジュヴレ・シャンペルトンなどに合計9.2ヘクタールの畑を所有しています。2004年にドメヌを継承した3代目ドニ・フルニエは、同年より実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培を開始し、マルサネ〜フィサンにおける自然派生産者の先駆けとなりました。

「もともとは自然環境への影響や、畑で栽培に従事する私たちの健康を考えて始めたのですが、やがて土の色が変わり、葉の色が変わり、ぶどうの品質が変わりました。祖父と父が遺してくれたぶどう樹は、根を地中深くまで張り巡らせたヴィエイユ・ヴィーニュとなりました」。

「シンプル・イズ・ベスト」が信条。醸造においても余計な足し算や引き算は行わず、ぶどう本来の美味しさや滋味を過不足なく表現することを旨としています。

彼の作品は、大自然の恵みや慈しみが心と体に染みわたってくるような優しい味わいで、その余韻はマエストロが奏でるピアノシモのように、いつまでも心に残ります。「ワインのスタイルは造り手の心の写し鏡」と言われますが、ドニは一度会えば誰もが友達になりたいと思うような本心に「いいやつ」で、彼の心根の優しさや思いやりの心は、そのままワインに投影されていると思います。

そしてそのピュアでナチュラルな在り様は、彼のワインの中に各AOCのテロワールの個性が顕在化していることを表します。

「マルサネはマルサネ、フィサンはフィサン、ジュヴレはジュヴレです。お料理や人生のシーンに合わせて楽しみ分けられることが、ブルゴーニュの文化であり、醍醐味だと思います」。

所在村	Couchey
所有畑面積	9.2ha
醸造家	Denis Fournier
趣味	料理、音楽鑑賞
継承年	2004年
栽培	2004年より実質ビオロジックの厳格なリュット・レゾネ栽培。化学肥料、除草剤、殺虫剤、防腐剤は使用しない。「HVE (Haute Valeur Environnementale)」の最高段階「レベル3」の認証取得予定
醸造	赤は作品によって除梗率が異なる(0~70%)、白は除梗しない。天然酵母のみで発酵。赤は無清澄
販売先	フランス国内95% (2000人以上の個人のワイン愛好家、レストラン、ワインショップ)、輸出5% (EU各国)
掲載実績	「Guide Hachette」、「Bourgogne Aujourd'hui」等
Web	https://www.domainedenisfournier.fr/



Bourgogne Côte d'Or Rouge

ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ

クシェ村内のリウ・ディ「シャン・デ・ザレ」および「ポテ」より。合計1.37ha。平均樹齢50年のVV。収量は50hl/ha。除梗しない(全房発酵)。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、2~5回使用樽でマロラクティック発酵&8ヶ月間熟成。



Marsannay Rouge Les Champs-Perdrix

マルサネ ルージュレ・シャン・ペルドリ

0.5ha。平均樹齢40年のVV。収量は48hl/ha。除梗率3分の2。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、新樽率25%でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Marsannay Blanc

マルサネ ブラン

とりわけ泥灰土に富むリウ・ディ「ラレ」「プラント」および「プロット」より。合計0.8ha。平均樹齢35年のVV。収量は40hl/ha。ステンレスタンクでアルコール発酵後、新樽率25%でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。



Fixin Rouge Cuvée Jeanne

フィサン ルージュ キュヴェ・ジャンヌ

リウ・ディ「クレ・ド・シェンヌ」に0.4ha。平均樹齢60年のVV。収量は40hl/ha。除梗しない（全房発酵）。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、新樽率50%でマロラクティック発酵&18ヶ月間熟成。娘さんの名前「ジャンヌ」をキュヴェ名に冠した看板作品です。



Gevrey-Chambertin

ジュヴレ・シャンベルタン

リウ・ディ「クルー・プレイヤール」に0.77ha。平均樹齢60年のVV。収量は45hl/ha。除梗率3分の2。コンクリート製タンクでアルコール発酵後、新樽率25%でマロラクティック発酵&12ヶ月間熟成。